



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2017: SIC - XXIX SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2017
<b>Local</b>	Campus do Vale
<b>Título</b>	ANÁLISE DA PERCEPÇÃO GUSTATÓRIA DE ÓLEOS ESSENCIAIS COM E SEM ÁLCOOL: UM ENSAIO CLÍNICO RANDOMIZADO E CRUZADO
<b>Autor</b>	MATHEUS GRUNEVALD
<b>Orientador</b>	CASSIANO KUCHENBECKER ROSING

## **ANÁLISE DA PERCEPÇÃO GUSTATÓRIA DE ÓLEOS ESSENCIAIS COM E SEM ÁLCOOL: UM ENSAIO CLÍNICO RANDOMIZADO E CRUZADO**

Matheus Grunevald; Cassiano Kuchenbecker Rösing. Universidade Federal do Rio Grande do Sul

**INTRODUÇÃO** - O álcool presente em alguns colutórios é responsável por um sabor forte, muitas vezes desagradável para os pacientes. O objetivo desse estudo foi avaliar o impacto do álcool na percepção gustatória de colutórios com óleos essenciais.

**METODOLOGIA** - Esse estudo foi desenvolvido como um ensaio clínico randomizado duplo-cego cruzado.. Todos os participantes utilizaram todas as substâncias testadas, com um período de washout de pelo menos 7 dias entre os testes. As soluções utilizadas foram: OE com álcool; OE sem álcool; Grupo Controle (solução de soro fisiológico com essência de menta). Cada participante realizou, por um minuto, um bochecho com a solução pré-determinada, contendo 15 ml. A ordem dos bochechos foi determinada de maneira randômica. A percepção gustatória foi avaliada por meio de uma Escala Visual Analógica (EVA). Para análise estatística, o teste de Friedman foi aplicado. Múltiplas comparações foram realizadas com o teste de Wilcoxon, com correção de Bonferroni, para verificar as diferenças entre dois grupos. O p-valor para significância estatística estabelecido foi de  $<0.017$ .

**RESULTADOS** - Houve diferença estatisticamente significativa na percepção gustativa entre os óleos essenciais, sendo a solução com presença de álcool considerada a com o sabor menos agradável (mediana 7.75). O grupo OE com álcool (mediana 2.7) em comparação ao grupo controle (mediana 1.6) não apresentou resultado estatisticamente significativo ( $p = 0.287$ ), enquanto o grupo OE sem álcool em comparação ao grupo controle apresentou ( $p < 0.0001$ ).

**CONCLUSÃO** - O bochecho contendo óleos essenciais sem a presença do álcool foi notoriamente mais bem avaliado quanto ao sabor quando comparado ao bochecho com álcool.